

La diffusion de ce document ainsi que les analyses nécessaires à l'établissement de son contenu sont réalisées pour le compte de France Olive Production et ont été financées par l'Union Européenne et France AgriMer dans le cadre du programme opérationnel 2023-2025 (règlement (UE) 2021-2215 du 2 déc 2021).

FICHE DE RÉSULTATS D'ANALYSE D'ÉCHANTILLON D'OLIVES

Date d'analyse:	06 oct 25	Date de récolte :	05 oct 25
Lot:	Manosque	Synd. 04	PO-04-C
N° arbre réf :		Stade couleur:	12% B3 + jaune
Variété :	Aglandau	Poids moyen d'une olive:	2,43 g

Composition des olives

	Huile	Eau	Matière sèche non grasse
Composition des olives: pourcentages	18,9%	57,5%	23,6%
Composition des olives: poids moyen par olive	0,46 g	1,40 g	0,57 g

-15%

Rendement en huile et triturabilité

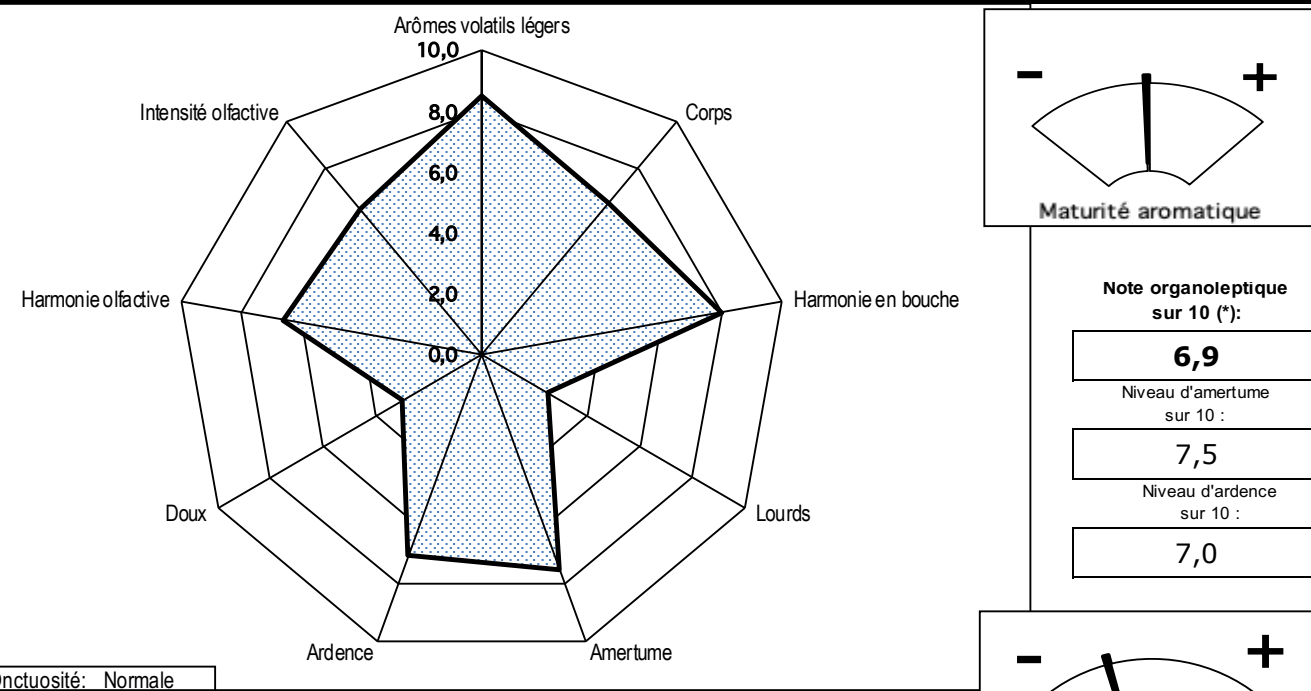
	Kg d'huile/100kg d'olives	litres d'huile / 100Kg d'olives	Nous rappelons ici que les données figurant sur ce bulletin ne peuvent en aucun cas être généralisées à une région ou à une variété. En particulier (à variété identique) le rendement en huile varie d'une parcelle à l'autre, et même d'un jour à l'autre en fonction des conditions climatiques.
Rendement maximal calculé à partir de la teneur en huile :	16,7%	18,3%	
Rendement obtenu avec le système d'extraction du laboratoire :	14,4%	15,8%	
Taux d'extraction obtenu:	76%		

Rendement biologique

Rendement Biologique : RB=huile totale/matière sèche non grasse	0,80	Estimation du degré d'avancement de la lipogénèse, en fonction de la variété et du calibre des fruits:	104%
--	------	--	------

104%

Analyse organoleptique



Attention: le commentaire ci-dessous ne concerne que l'aspect organoleptique

Fruité très typé Aglandau, amertume élevée, pas d'urgence à récolter.

Olives nécrosées niveau 1 et 2
Trous de sortie (1 ou +)

(*) Cette note est établie en considérant que l'ardence et l'amertume sont optimales lorsque leurs intensités sont voisines de 60 % de celle du fruité

Nombre d'olives au prochain prélèvement: Réduire de 9 %